

## 料理レシピ

外食・アラカルト



## スープパスタ

茹で時間が短く、手軽に作れるファルファッレに、ベーコンやセロリを加えたコンソメ味のスープパスタ。幅広リムの食器なら、少量でも盛り栄えます。

1. スープパスタ (E285NAV)
2. トマトサラダ (G125GY)

## 1. スープパスタ (E285NAV)

【材料】：1人分

ファルファッレ	18g
ハート型パスタ	10g
ベーコン	35g
にんじん	25g
セロリ	30g
ひよこ豆 (缶詰)	12g
グリーンピース (缶詰)	10g
水	200g
コンソメ	適量
塩	適量
オリーブオイル	適量

【作り方】

- ①ファルファッレとハート型パスタをゆでる。
- ②ベーコンとセロリは5ミリ幅、にんじんは3ミリ幅の輪切りにする。
- ③鍋にオリーブオイルとベーコンを入れ、中火にかける。
- ④ベーコンの脂がにじんできたら、にんじん、セロリを加え、塩をふり炒める。
- ⑤④に水200gを加え柔らかく煮込み、ひよこ豆を加えコンソメで味を整える。
- ⑥⑤に①のファルファッレとハート型パスタを加える。
- ⑦器に入れ、グリーンピースを散らす。

## 2. トマトサラダ (G125GY)

【材料】：1人分

赤色プチトマト	40g
黄色プチトマト	40g
バジル	適量
オリーブオイル	適量
塩	少々

【作り方】

- ①プチトマトは半分にカットする。
- ②バジルの葉をみじん切りにし、オリーブオイル、塩少々と混ぜる。
- ③②にプチトマトを加え、和えて器に盛る。
- ④バジルの葉を飾る。